

SAGRANTINO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:13. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (TV)

I-VCR 226

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Gualdo Cattaneo (PG)

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	San Giorgio della Richinvelda (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo piccolo, cilindrico, munito spesso di un'ala evidente, semicompatto
- ▣ Acino medio-piccolo, sferoidale a buccia consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,33
Oidio	1,50

CARATTERISTICHE CLONE

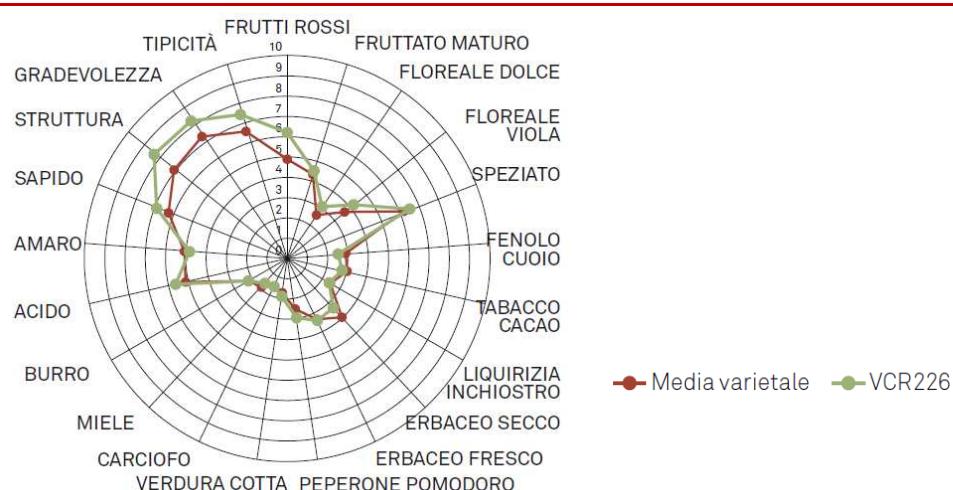
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	2,24
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	148
Peso medio acino (g)	1,26
Peso legno potatura (g/ceppo)	570
Indice di Ravaz	3,92

PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,60
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	9,17
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58 (*)
	Ac. Malico (g/l)	3,44 (*)
	Antociani totali (mg/l)	883 (*)
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	2974 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso granato con velature violacee, di aroma pieno che richiama le more di rovo; di ottima struttura, leggermente tannico, si adatta all'invecchiamento in botti di rovere. Le uve si prestano all'appassimento per dare vini dolci da dessert.

(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005